

Herbstliche Kürbiscrème- suppe

Zubereitung

- 1 Das orangefarbene Kürbisfleisch inklusive Schale sowie die Kartoffeln ohne Schale in Würfel schneiden.
- 2 In einem Topf Butter auslassen und Kürbis- und Kartoffelwürfel zufügen. Zwiebel feinwürfeln, Tomaten enthäuten, würfeln und beides zu Kürbis und Kartoffeln in den Topf geben.
- 3 Auf mittlerer Hitze so lange schmoren, bis die Zwiebeln glasig werden. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit der Brühe auffüllen.
- 4 Die Kürbiscrèmesuppe ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis und die Kartoffeln weich sind. Anschließend alles pürieren und nach Geschmack nachwürzen.

Zutaten

Für 3 Portionen:

500 g Hokkaido Kürbis
200 g Kartoffeln
20 g Butter
1/2 Zwiebel
2 Tomaten oder passierte Tomaten
1 l Brühe (Gemüse- oder Fleischbrühe)
Pfeffer, Salz
Etwas Kürbiskernöl
Toastbrot

Tipp:
Kürbiskernöl
und geröstete
Toastwürfelchen
dazu